



Analisis Kepatuhan Manajemen Usaha yang Bersertifikat Halal Berdasarkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH): Studi Kasus Getuk Goreng 128 di Sumbang, Banyumas

Widia Eka Restiani

UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto

Ayu Rahma Khoerunisa

UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto

Afit Rahayu Lestari Ningsih

UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto

Mahardika Cipta Raharja

UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto

Siti Ma'sumah

UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto

Alamat: Purwokerto, Indonesia

Korespondensi penulis: ayurakhmakhoerunisa@gmail.com

Abstrak. *This study aims to analyze the level of management compliance of halal-certified businesses through the implementation of the Halal Product Assurance System (SJPH), using a case study of the Getuk Goreng 128 MSME in Sumbang, Banyumas. The background to this research stems from increasing public awareness of the importance of halal products and the challenges faced by MSMEs in maintaining consistent SJPH implementation after obtaining certification. This study used a descriptive qualitative method. The results indicate that Getuk Goreng 128 has a good level of compliance with the SJPH, as reflected in management's commitment to product halalness, the use of halal-certified raw materials, and the implementation of production and hygiene processes in accordance with applicable standards. This compliance is driven by the awareness and responsibility of the business owner, consumer trust, support from the local government, and motivation to develop the business. However, challenges remain, particularly related to limited human resources. Overall, the implementation of the SJPH at Getuk Goreng 128 has a positive impact on increasing consumer trust and strengthening the competitiveness of local halal products.*

Keywords: *Business Management Compliance, Halal Certification, Halal Product Assurance System (SJPH).*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kepatuhan manajemen usaha bersertifikat halal melalui penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dengan studi kasus pada UMKM Getuk Goreng 128 di Sumbang, Banyumas. Latar belakang penelitian ini berangkat dari meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya produk halal serta tantangan yang dihadapi pelaku UMKM dalam menjaga konsistensi penerapan SJPH setelah memperoleh sertifikasi. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Getuk Goreng 128 memiliki tingkat kepatuhan yang baik terhadap SJPH, yang tercermin dalam komitmen manajemen terhadap kehalalan produk, penggunaan bahan baku bersertifikat halal, serta pelaksanaan proses produksi dan kebersihan sesuai dengan standar yang berlaku. Kepatuhan tersebut didorong oleh kesadaran dan tanggung jawab pemilik usaha, kepercayaan konsumen, dukungan dari pemerintah daerah, serta motivasi untuk mengembangkan usaha. Namun demikian, masih terdapat kendala yang dihadapi, terutama terkait dengan keterbatasan sumber daya manusia. Secara keseluruhan, penerapan SJPH pada Getuk Goreng 128 memberikan dampak positif terhadap peningkatan kepercayaan konsumen dan memperkuat daya saing produk halal lokal.

Kata Kunci: *Kepatuhan Manajemen Usaha, Sertifikasi Halal, Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).*

PENDAHULUAN

Keberadaan UMKM tidak dapat dihapuskan ataupun dihindarkan dari masyarakat bangsa saat ini. UMKM sendiri adalah UMKM adalah singkatan dari Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah,

yaitu jenis usaha produktif yang dimiliki perorangan atau badan usaha. sebagai salah satu instrument untuk menaikkan daya beli masyarakat, pada akhirnya akan menjadi katup pengaman dari situasi krisis moneter. Pengembangan UMKM menjadi sangat strategis dalam menggerakkan perekonomian nasional. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan bahwa jumlah UMKM di Jawa Tengah terus meningkat, dengan angka mencapai 193.200 unit pada tahun 2024. Sektor yang paling banyak diwakili adalah industri mikro dan kecil, yang pada tahun 2024 tercatat sebanyak 834.615 unit, dengan kontribusi signifikan pada sektor-sektor seperti perdagangan dan industri pengolahan. Sementara itu pada tahun 2022 di jumlah UMKM di Banyumas mencapai 50.878 setiap tahunnya meningkat hingga sekarang ini (Badan Pusat Statistik, 2024). Seiring dengan bertambahnya kontribusi dari UMKM, kesadaran masyarakat mengenai pentingnya mengonsumsi produk halal juga semakin meningkat (Subianto, 2019). Gaya hidup yang berbasis pada prinsip halal dan baik kini mulai menjadi tren di seluruh dunia. Sementara industri terus berkembang, kesadaran masyarakat terhadap kesehatan juga semakin tinggi. Kehalalan saat ini tidak hanya berkaitan dengan unsur budaya atau agama, tetapi juga telah menjadi bagian dari pengembangan pasar internasional (Purwowidhu, 2023).

Terdapat tantangan tersendiri bagi pelaku UMKM halal dalam memastikan bahwa produk mereka memenuhi standar kehalalan. Oleh karena itu, permasalahan sertifikasi halal menjadi semakin vital dalam sektor ini. Para pelaku bisnis diharapkan bisa memberikan jaminan bahwa produk yang mereka tawarkan halal, untuk memenuhi harapan konsumen yang semakin peduli tentang aspek kehalalan. Sertifikat Halal adalah bukti bahwa suatu produk dinyatakan halal oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan keputusan tertulis dari Majelis Ulama Indonesia. Sertifikasi halal memberikan keabsahan bahwa produk makanan dan minuman hasil produksi pelaku bisnis telah mengikuti peraturan dan standar yang ditentukan dalam undang-undang. Ini mencakup berbagai aspek seperti penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan, serta penyajian produk. Kehadiran sertifikasi halal memberikan kepastian kepada konsumen Muslim bahwa produk yang dibeli sesuai dengan standar kehalalan, sekaligus memenuhi kriteria kualitas dan keamanan.

Kehalalan produk menjadi kebutuhan dan kewajiban bagi pelaku usaha Muslim, baik itu dalam bidang makanan, obat-obatan, maupun barang-barang lainnya yang digunakan. Produk yang telah mendapatkan sertifikasi halal tidak hanya dicari oleh masyarakat Muslim, tetapi juga oleh masyarakat non-Muslim, karena makanan bersertifikat halal dipastikan sehat (Novita *et al.*, 2022). Pentingnya sertifikasi halal tidak terbatas pada kepatuhan dengan agama dan regulasi, tetapi juga berpengaruh pada manajemen bisnis, terutama di sektor UMKM.

Manajemen usaha adalah suatu proses di mana perusahaan merencanakan, mengatur, memimpin, dan mengontrol aktivitas serta sumber daya perusahaan untuk mencapai tujuan secara efektif dan efisien di tengah lingkungan yang terus berubah. Pengembangan manajemen sering kali dikaitkan dengan aktivitas dalam organisasi, seperti perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan, serta aspek khusus dalam ilmu manajemen yang berhubungan dengan perencanaan strategis dan pengambilan keputusan (Nisa *et al.*, 2023).

Dalam menjalankan kegiatan bisnis, pelaku usaha perlu memaksimalkan aspek manajemen, karena pengelolaan yang kurang baik dapat merugikan bisnis tersebut. Oleh karena itu, diperlukan aturan dan nilai yang mengatur aktivitas transaksi bisnis agar tidak ada pihak yang dirugikan, baik konsumen maupun produsen. Melihat hal ini, penerapan konsep manajemen bisnis halal menjadi sangat relevan untuk industri makanan dan minuman, mengingat peran pentingnya dalam perekonomian dan kebutuhan akan produk serta layanan yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah (Bahri, 2018). Bisnis yang berlandaskan prinsip syariah adalah suatu usaha yang

mengoperasikan aktivitasnya sesuai dengan nilai-nilai Islami. Usaha ini tidak terlibat dalam praktik yang merugikan orang lain dan tidak menghasilkan makanan atau minuman yang diharamkan. Oleh karena itu, untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha memenuhi standar kehalalan, penting bagi mereka untuk mendapatkan sertifikasi halal dari lembaga yang ditunjuk oleh pemerintah.

Dengan adanya sertifikasi halal, pelaku usaha dapat mengakses pasar yang lebih besar, membangun kepercayaan di kalangan konsumen, memperoleh keunggulan kompetitif di pasar internasional, serta menciptakan peluang bisnis yang lebih luas. Hal ini bukanlah hal yang mustahil mengingat saat ini banyak negara dengan populasi Muslim yang menetapkan sertifikasi halal sebagai syarat untuk produk yang masuk ke wilayah mereka.

Agar kehalalan produk tetap terjaga secara berkelanjutan, perlu adanya dukungan dari penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di dalam perusahaan. SJPH merupakan sistem manajemen terencana yang dibuat untuk menjaga kehalalan produk mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga distribusi. Seringkali, konsistensi pelaksanaan SJPH setelah sertifikasi menjadi tantangan tersendiri. Beberapa studi menunjukkan bahwa rendahnya tingkat kepatuhan UMKM dalam menjaga standar halal pasca-sertifikasi disebabkan oleh minimnya pengawasan dan evaluasi secara berkala.

Kabupaten Banyumas, khususnya daerah Sumbang, memiliki jajanan khas yang sangat terkenal, yaitu Getuk Goreng. Salah satu UMKM yang populer adalah Getuk Goreng 128. Untuk nama Getuk Goreng 128 sendiri diambil dari nomor rumah produksi yang berada di Sokaraja dari Getuk Goreng yang bernama Getuk Goreng “Sari Murni” Sokaraja. Memiliki ke khasan sendiri yaitu dengan tag line ” fresh from the wajan “ sehingga para konsumen tertarik membelinya karena produk yang selalu fresh. Getuk Goreng 128 ini telah berkembang dan memperluas pasar, mendapatkan sertifikasi halal merupakan langkah strategis yang penting untuk kepatuhan. Namun, memiliki sertifikat halal hanya merupakan langkah awal. Kepatuhan manajemen terhadap SJPH yang mencakup komitmen, pengelolaan bahan, proses produk halal, serta pemantauan dan evaluasi, adalah kunci untuk menjaga kehalalan produk secara berkelanjutan. Oleh karena itu, diperlukan penelitian yang mendalam tentang bagaimana UMKM Getuk Goreng 128 mengelola dan mematuhi SJPH.

Berbagai penelitian telah dilakukan oleh para peneliti. Salah satunya, Muhammad Alfarizi menemukan bahwa program sertifikasi halal di sektor kuliner, kepatuhan terhadap praktik halal, dan jaminan kualitas halal mempengaruhi kinerja operasional usaha. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa kinerja operasional yang baik dapat memberikan dampak positif pada kinerja keuangan (Alfarizi, 2023). Mega Novita Syafitri dan rekan-rekannya mengungkapkan bahwa sertifikasi label halal pada produk makanan sangat penting bagi konsumen Muslim, karena berfungsi sebagai sarana komunikasi yang efektif antara produsen dan konsumen serta sebagai bentuk kepatuhan terhadap ajaran Islam yang menganjurkan untuk hanya mengonsumsi produk halal, baik selama proses produksi maupun distribusinya (Syafitri et al., 2022). Nurjanah dan tim menemukan bahwa kepedulian terhadap kewajiban sertifikasi halal di kalangan pelaku usaha sudah cukup baik mengingat manfaat positif yang diperoleh. Sertifikasi halal merupakan langkah positif yang memberikan banyak keuntungan bagi pelaku usaha (Nurjanah et al., 2022). Sesuai dengan informasi tersebut, masih sedikit penelitian yang mengeksplorasi dampak sertifikat halal terhadap manajemen dalam industri makanan dan minuman. Oleh karena itu, penelitian semacam ini perlu dilaksanakan karena mampu memberikan informasi penting kepada pelaku usaha terkait manajemen dalam hubungannya dengan sertifikasi halal.

KAJIAN TEORITIS

A. Manajemen Usaha

Manajemen usaha adalah suatu proses yang dirancang secara sistematis dan terstruktur untuk mengelola berbagai aspek dalam bisnis agar tujuan yang ditetapkan dapat tercapai secara efektif dan efisien. Proses ini melibatkan tahapan penting seperti perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, serta pengendalian, yang berfokus pada optimalisasi pemanfaatan sumber daya manusia, keuangan, material, dan teknologi. Manajemen usaha merupakan kegiatan dalam mengatur dan mengelola sumber daya agar tujuan organisasi dapat tercapai dengan efisien dan efektif. Manajemen usaha mencakup proses perencanaan, pengorganisasian, dan pengawasan terhadap aktivitas organisasi untuk memperoleh hasil yang optimal. Keberhasilan penerapan manajemen usaha dapat dilihat melalui beberapa indikator, antara lain: pertama, kinerja keuangan, yang meliputi profitabilitas, pendapatan, biaya, dan arus kas. Kedua, efisiensi operasional, yaitu kemampuan memanfaatkan sumber daya secara maksimal tanpa pemborosan. Ketiga, kepuasan pelanggan, yang diukur dari kualitas produk, layanan, serta loyalitas pelanggan. Keempat, kepuasan karyawan, yang mencerminkan tingkat motivasi dan retensi tenaga kerja. Kelima, pertumbuhan dan pangsa pasar, yang menunjukkan kemampuan usaha dalam berkembang dan bersaing di industri, serta keenam inovasi, yaitu kemampuan beradaptasi dan menciptakan pembaruan dalam produk, layanan, atau proses agar tetap relevan terhadap perubahan pasar (Sari *et al.*, 2025).

B. Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah proses yang dilakukan oleh produsen atau penjual untuk mendapatkan sertifikat halal sebagai bukti bahwa produk mereka benar-benar halal. Proses ini dilakukan agar ada kepastian bahwa bahan dan cara pembuatannya sesuai dengan aturan Islam. Jika semua syarat terpenuhi, maka produk tersebut akan mendapat sertifikat halal. Secara sederhana, sertifikat halal adalah surat resmi dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui BPJPH yang menyatakan bahwa suatu produk halal dan boleh dikonsumsi umat Islam. Label halal pada kemasan hanya boleh dipasang jika produk sudah mendapatkan sertifikat halal dari pihak yang berwenang. Tujuan dari sertifikasi halal yaitu untuk menjamin bahwa produk yang dikonsumsi masyarakat benar-benar halal dan aman. Dengan adanya sertifikat halal, konsumen akan merasa lebih percaya dan yakin terhadap kualitas produk, sehingga bisa meningkatkan minat mereka untuk membeli produk tersebut (Fitri & Jumiono, 2021).

C. Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

Jaminan Produk Halal merupakan kepastian hukum mengenai kehalalan suatu barang yang dapat dibuktikan melalui sertifikat halal dan dijelaskan dengan label halal. Salah satu hal penting dalam Jaminan produk halal adalah keberadaan sertifikasi halal serta label halal. Meskipun sertifikasi halal dan pelabelan halal adalah dua proses yang berbeda, keduanya saling terkait. Sistem Jaminan Halal (SJH) adalah serangkaian aktivitas yang dilakukan untuk memastikan kehalalan suatu produk sesuai dengan ketentuan syariah. Berikut adalah komponen utama dalam Sistem Jaminan Halal: kebijakan halal, tim manajemen halal, bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis aktivitas kritis, ketertelusuran, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, pengemasan, pelabelan, dan penyimpanan produk, audit internal, kaji ulang manajemen (Syamsuri *et al.*, 2024).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan mengambil lokasi di Getuk Goreng 128 Sumbang, Banyumas. Tujuan dari metode ini adalah untuk memahami secara mendalam dan menyajikan gambaran nyata mengenai tingkat kepatuhan manajemen usaha ini terhadap sertifikasi halal. Data primer diperoleh langsung melalui wawancara mendalam dengan pemilik usaha sebagai informan utama. Wawancara ini menjadi fondasi data utama untuk memahami respons dan implementasi sertifikasi halal di tingkat pelaku UMKM. Sementara itu, data sekunder dikumpulkan dari dokumen resmi perusahaan dan berbagai literatur, seperti jurnal, yang relevan dengan kepatuhan manajemen dan regulasi sertifikat halal. Proses analisis data dilakukan secara sistematis melalui tiga tahapan: pertama, reduksi data untuk memilah dan memfokuskan informasi penting dari hasil wawancara; kedua, penyajian data agar temuan-temuan kunci mudah dipahami; dan ketiga, penarikan kesimpulan untuk menjawab rumusan masalah penelitian berdasarkan temuan di lapangan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Analisis Kepatuhan Manajemen Usaha Pada UMKM Getuk Goreng 128

Kepatuhan dalam manajemen usaha berarti menjalankan bisnis dengan taat pada aturan dan ketentuan yang berlaku. Bagi pelaku UMKM, kepatuhan ini penting agar usaha bisa berjalan lancar, aman, dan diakui secara resmi. Ada empat hal yang menunjukkan tingkat kepatuhan pelaku usaha, yaitu pengetahuan tentang aturan yang mengatur kegiatan usaha, pemahaman terhadap isi dan manfaat aturan tersebut, sikap menghargai serta mendukung hukum, dan perilaku nyata dalam menjalankan aturan itu dalam kegiatan sehari-hari. Jika keempat hal ini dilakukan dengan baik, maka usaha dapat berkembang dengan tertib dan berkelanjutan (Wulandari, 2025). Salah satu UMKM di Banyumas yang menerapkan kepatuhan manajemen usaha yaitu Getuk Goreng 128, yang sudah mematuhi berbagai ketentuan, mulai dari izin usaha, sertifikasi halal, hingga pengelolaan produksi dan pemasaran yang teratur.

UMKM Getuk Goreng 128 adalah salah satu usaha kecil yang bisa dibilang cukup patuh dalam mengelola dan menjalankan usahanya. Dari segi izin dan legalitas, usaha ini sudah terdaftar di Dinas UMKM sejak tahun 2022. Hal itu menunjukkan bahwa pemiliknya sadar akan pentingnya izin usaha supaya kegiatan produksinya diakui secara resmi dan bisa berkembang lebih luas dengan aman. Selain itu, pemilik Getuk Goreng 128 juga memperhatikan pentingnya sertifikasi halal. Proses sertifikasi ini dilakukan selama kurang lebih enam bulan untuk memastikan semua bahan dan cara pembuatan produknya sesuai dengan aturan halal. Sertifikasi halal ini bukan hanya sebagai syarat formalitas, tapi juga agar pembeli merasa yakin dan percaya kalau produk yang mereka konsumsi benar-benar aman dan halal.

Dari sisi produksi, usaha ini berjalan cukup teratur. Setiap hari pemilik dan karyawannya melakukan kegiatan produksi minimal tiga kali, mulai pukul 08.00 pagi sampai pukul 22.00 malam. Mereka selalu menjaga kebersihan, memilih bahan yang halal, dan memastikan kualitas produk tetap baik. Hal ini menunjukkan bahwa manajemen Getuk Goreng 128 sudah menerapkan cara kerja yang disiplin dan terencana. Untuk pemasaran, Getuk Goreng 128 tidak hanya mengandalkan penjualan langsung, tetapi juga sudah memanfaatkan platform online seperti GrabFood, GoFood, dan Shopee. Dengan begitu, jangkauan pasarnya jadi lebih luas dan produknya bisa dikenal oleh lebih banyak orang. Kemasan dan harga juga terus disesuaikan supaya menarik minat pembeli dan bersaing dengan produk lain.

Selain itu, pemilik usaha juga menjalankan bisnisnya dengan prinsip kejujuran dan amanah. Salah satu alasan utama mereka menjaga kehalalan produk adalah karena amanah dari

orang tua, sekaligus bentuk tanggung jawab kepada pelanggan. Pemilik ingin semua konsumennya merasa tenang, yakin, dan percaya bahwa produk mereka benar-benar bersih, halal, dan berkualitas. Dengan adanya legalitas dan sertifikasi halal ini, penjualan Getuk Goreng 128 semakin meningkat bahkan sudah bisa dikirim ke luar kota seperti Semarang. Secara keseluruhan, bisa dikatakan bahwa Getuk Goreng 128 sudah menjalankan usahanya dengan patuh dan bertanggung jawab. Mereka taat aturan, menjaga kualitas produk, jujur dalam berbisnis, dan peduli pada kepercayaan konsumen. Kepatuhan seperti ini menjadi modal penting agar usaha mereka bisa terus berkembang, dipercaya banyak orang, dan menjadi contoh UMKM yang baik di masyarakat.

Faktor Pendorong Kepatuhan Manajemen Usaha Getuk Goreng 128

1. Kesadaran dan Tanggung Jawab Pemilik Usaha

Pemilik usaha memiliki kesadaran tinggi untuk menjalankan bisnis secara amanah dan bertanggung jawab. Salah satu pendorong kuatnya adalah amanah dari orang tua untuk menjaga kehalalan produk dan nama baik usaha. Hal ini menjadi motivasi utama untuk terus mematuhi aturan dan menjaga kualitas (Syafa *et al.*, 2024).

2. Kepercayaan dan Kepuasan Konsumen

Keinginan agar konsumen merasa percaya dan yakin terhadap produk menjadi alasan besar bagi pemilik untuk patuh terhadap aturan, terutama dalam proses sertifikasi halal dan kebersihan produksi. Mereka menyadari bahwa kepercayaan konsumen adalah kunci kelangsungan usaha.

3. Dukungan dari Dinas UMKM dan Pemerintah

Sejak tahun 2022, usaha ini aktif dalam kegiatan Dinas UMKM, yang memberikan arahan, pendampingan, dan dorongan untuk memenuhi aspek legalitas serta peningkatan mutu produk. Dukungan ini mempermudah pelaku usaha dalam memahami pentingnya kepatuhan administrasi dan sertifikasi.

4. Permintaan Pasar yang Stabil dan Luas

Target pasar di daerah pedesaan yang sering mengadakan hajatan, serta peluang penjualan melalui platform digital seperti Grab, Gojek, dan Shopee, mendorong pemilik usaha untuk terus menjaga kualitas dan kepatuhan terhadap standar produk agar dapat bersaing dan dipercaya pelanggan.

5. Motivasi untuk Berkembang Lebih Baik

Pemilik ingin usahanya bisa dikenal lebih luas dan mampu bersaing hingga ke luar kota seperti Semarang. Keinginan untuk maju membuat mereka bersemangat dalam mengurus izin, sertifikasi halal, serta meningkatkan kualitas produk dan kemasan.

Faktor Penghambat Kepatuhan Manajemen Usaha Getuk Goreng 128

1. Persaingan dengan Produk Sejenis

Salah satu tantangan utama adalah persaingan yang cukup ketat dengan produk sejenis di pasaran. Hal ini membuat pemilik harus berjuang keras untuk mempertahankan kualitas dan harga, yang terkadang bisa menghambat fokus terhadap peningkatan aspek administrasi atau sertifikasi.

2. Proses Sertifikasi yang Lama dan Rumit

Proses sertifikasi halal memakan waktu sekitar enam bulan, yang bisa menjadi kendala bagi pelaku UMKM karena membutuhkan waktu, tenaga, dan biaya tambahan. Proses yang panjang ini terkadang membuat pelaku usaha kecil kesulitan untuk segera memenuhi semua persyaratan formal.

3. Keterbatasan Tenaga dan Sumber Daya

Usaha ini hanya memiliki tiga staf, sehingga beban kerja cukup banyak, terutama dalam mengatur produksi, penjualan, dan administrasi. Keterbatasan tenaga membuat pelaku usaha sulit untuk fokus sepenuhnya pada pengurusan legalitas dan pengawasan rutin.

4. Kurangnya Pengetahuan Administrasi dan Teknologi

Meskipun sudah mulai aktif di platform digital, pemilik usaha masih menghadapi tantangan dalam pengelolaan administrasi, keuangan, dan pemanfaatan teknologi secara optimal. Hal ini bisa memperlambat proses adaptasi terhadap sistem manajemen modern (Dzakyya *et al.*, 2025).

5. Biaya Produksi dan Pengemasan

Biaya untuk mempertahankan kualitas bahan, kemasan, dan legalitas terkadang cukup tinggi bagi skala UMKM. Jika pendapatan sedang menurun, hal ini bisa menjadi penghambat untuk melanjutkan proses peningkatan mutu dan sertifikasi lanjutan.

KESIMPULAN

Dari hasil analisis, dapat ditarik kesimpulan bahwa manajemen usaha Getuk Goreng 128 yang berlokasi di Sumbang, Banyumas telah menunjukkan kepatuhan yang baik dalam menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Usaha ini telah berhasil memenuhi mayoritas kriteria yang ditentukan dalam SJPH, termasuk komitmen manajemen terhadap kehalalan produknya, pemanfaatan bahan baku yang telah bersertifikat halal, serta pelaksanaan prosedur produksi yang sesuai dengan standar halal yang berlaku. Meskipun demikian, masih ada beberapa area yang perlu diperbaiki, seperti pengelolaan dokumentasi internal dan melakukan evaluasi secara berkala terhadap pelaksanaan SJPH agar sistem tersebut dapat beroperasi dengan baik secara berkelanjutan. Secara keseluruhan, implementasi SJPH di Getuk Goreng 128 memberi dampak positif untuk peningkatan kepercayaan konsumen dan memperkuat daya saing produk lokal di pasar halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarizi Muhammad. (2023). "Peran Sertifikasi Halal Dan Kepatuhan Praktik Halal Terhadap Kinerja Bisnis Berkelanjutan: Investigasi Pemodelan Empiris Sektor UMKM Kuliner Nusantara," *Harmoni: Jurnal Multikultural & Multireligius* 22, no. 1, 108, <https://doi.org/https://doi.org/10.32488/harmoni.v1i22.654>.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah. (2024). Jumlah perusahaan pada industri mikro kecil menurut kabupaten/kota di Provinsi Jawa Tengah. Diakses dari <https://jateng.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjE4MCMY/jumlah-perusahaan-pada-industri-mikro-kecil-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-jawa-tengah.html>
- Bahri. (2018). "Kewirausahaan Islam: Penerapan Konsep Berwirausaha Dan Bertransaksi Syariah Dengan Metode Dimensi Vertikal (Hablumminallah) Dan Dimensi Horizontal (Hablumminannas) Islamic Entrepreneurship: Implementation of The Concept of Entrepreneurship And Shari," *Moro, Jurnal Ekonomi Syariah Dan Bisnis* 1, no. 2: 69, <http://jurnal.unma.ac.id/index.php/Mr/index>.
- Fitri, Z. E., & Jumiono, A. (2021). Sertifikasi Halal Produk Olahan Pangan. Dalam *Jurnal Pangan Halal* (Vol. 3, Nomor 2).
- Novita Mega Syafitri, Rania Salsabila, and Fitri Nur Latifah. (2022). "Urgensi Sertifikasi Halal Food Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam," *Al Iqtishod: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Ekonomi Islam* 10, no.: 17, <https://doi.org/10.37812/aliqtishod.v10i1.305>.
- Nurjanah. (2022). "Urgensi Sertifikasi Halal Pada Coffee Shop Di Indonesia," *Islamika* 4, no. 4 :914, <https://doi.org/10.36088/islamika.v4i4.2190>.

- Purwowidhu.(2023).“Daftar Sertifikasi Halal Gratis, Begini Caranya,”
Mediakeuangan.Kemenkeu.Go.Id.<https://mediakeuangan.kemenkeu.go.id/article/show/daftar-sertifikasi-halal-gratis-caranya>.
- Subianto Pratiwi. (2019).“Rantai Nilai Dan Perspektif Kesadaran Masyarakat Muslim Akan Makanan Halal,” in Conference on Islamic Management Accounting and Economics (CIMAIE) Proceeding, vol. 2, 145.
- Wulandari, D.E. (2025). Pengaruh Label Halal, Religiusitas, dan Sikap Produsen Terhadap Kepatuhan Sertifikasi Halal Studi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kabupaten Lumajang. Jurnal Istiqro, 11(1), 50–67. <https://doi.org/10.30739/istiqro.v11i1.3251>
- Sari, S. P., Abdullah, A., & Astuti, A. (2025). Meningkatkan Kemampuan Manajemen Usaha pada Pelaku UMKM di Desa Situ Gadung Kabupaten Tangerang. Jurnal PKM Manajemen Bisnis, 5(2), 675. <https://doi.org/10.37481>
- Syafitri, Salsabila, and Latifah. (2022). “Urgensi Sertifikasi Halal Food Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam,” 40.